# REGULAMENTO DO CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL

(Wines of Portugal Challenge 2025)

O **Concurso Vinhos de Portugal 2025**, adiante designado por ***CVdP*** ou ***WPT Challenge***, decorrerá nos dias 05 a 09 de Maio de 2025.

## 1. OBJECTIVOS

Os objectivos do **CVdP / WPT Challenge** são os seguintes:

a) Projectar no plano internacional a imagem da marca Vinhos de Portugal e dos seus vinhos;

b) Distinguir e dar a conhecer aos consumidores os melhores vinhos produzidos com direito Denominação de Origem (DO) e Indicação Geográficas (IG) e os vinhos de casta e/ou ano de colheita;

c) Estimular a produção de vinhos de qualidade valorizando o nível técnico e comercial dos vinhos portugueses;

e) Incentivar o espírito do programa *Wine in Moderation*;

f) Contribuir para a expansão da cultura do vinho em geral, através de iniciativas ligadas aos programas de turismo e gastronomia.

## 2. PRODUTOS ADMITIDOS

**2.1.** O Concurso **CVdP / WPT Challenge 2025** é aberto aos vinhos produzidos e engarrafados em Portugal com direito a Denominação de Origem (DO) ou Indicação Geográfica (IG) e vinhos de Casta e/ou Ano de colheita - estes últimos, têm de ter os correspondentes processos aprovados no Sistema de Informação da Vinha e do Vinho (SIVV), nos termos da Portaria nº 199/2010, de 14 de Abril, alterada pela Portaria n.º 323/2015, de 01 de Outubro.

**2.2.** O Concurso **CVdP / WPT Challenge 2025** premiará os vinhos distribuídos pelas seguintes categorias:

Vinhos espumantes;

Vinhos tranquilos varietais, de castas tradicionais Portuguesas constantes do Anexo 1;

Vinhos tranquilos de lote ou de castas que não constem do Anexo 1;

Vinhos licorosos.

**2.3.** Somente serão aceites a Concurso os vinhos que cumpram a legislação nacional e comunitária em vigor.

**2.4.** Nos termos da legislação em vigor, todos os vinhos devem estar engarrafados e indicar na respectiva rotulagem, devidamente aprovada pela entidade certificadora – CVR, IVBAM, IVDP ou IVV - a sua origem e ano de colheita.

**2.5.** Caso o produto engarrafado não contenha ainda a roupagem definitiva, a amostra correspondente deve estar identificada com o nome e ano do vinho, nome do produtor e ser acompanhada de:

- Documento Comprovativo de certificação pela Entidade Certificadora, relativamente ao Lote a concurso;
- Comprovativo de aprovação da rotulagem e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores.

**2.6.** Os vinhos a Concurso devem corresponder a um único lote homogéneo proveniente, no momento do engarrafamento, do mesmo depósito, estarem disponíveis para o mercado numa quantidade mínima de 2.000 garrafas de 0,75 litros ou o equivalente em volume, ostentando os correspondentes selos de certificação, o número de lote e o nome da denominação de origem ou indicação geográfica que lhe é reconhecida, no caso de vinhos com direito a DO ou IG.

**2.7.** No âmbito do presente regulamento é criada uma Comissão Permanente, constituída por um representante do IVV e dois representantes da ViniPortugal, que deve acompanhar o desenrolar do Concurso e assegurar o cumprimento do regulamento, podendo ainda decidir designadamente, sobre as excepções ao limite de 2.000 garrafas referidas no nº 5, outros casos ou situações não previstas no presente regulamento e por proposta do Grande Júri, despromover vinhos que se apresentem com defeito ou ausência de qualidade.

**2.8.** O cumprimento do presente regulamento será apreciado com base na Portaria nº 26/2017 de 13 de Janeiro de 2017, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 09 de Maio; pela Portaria n.º 325/2019, de 20 de Setembro; pela Portaria 312/2022, de 29 de Dezembro; e pela Portaria 314/2024, de 4 de Dezembro, e, supletivamente, na "Norma dos concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas de origem vitivinícola" da OIV e o seu enquadramento será garantido pela presença de um Auditor do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) durante a realização do **CVdP / WPT Challenge**.

## 3. REGISTO E INSCRIÇÃO DE AMOSTRAS

**3.1.** As inscrições estão abertas a partir do dia 06 de Janeiro e terminam a 21 de Março de 2025.

**3.2.** No acto da inscrição e por cada vinho apresentado a Concurso, devem ser enviadas amostras que perfaçam, pelo menos **4,5 litros** (**6 garrafas de 0,75 ou equivalentes** noutras medidas) para:

**Concurso Vinhos de Portugal 2025**

**VINIPORTUGAL**

**Recepção CNEMA**

***CNEMA (Centro Nacional de Exposições)***
***Quinta das Cegonhas – 2001-904 Santarém***

***Horário Recepção: 09h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h30***

***Telefone Recepção: +351 243 300 300***

ou entregues nas correspondentes **Entidades Certificadoras (Ver pontos 3.6 a 3.10), até ao dia** 25 de Março de 2025.

Para cada amostra, a inscrição na plataforma do concurso deve incluir:

**a**) Identificação exacta e completa do produtor;

**b**) Designação correcta do produto, incluindo cor e ano de colheita, quando aplicável;

**c**) Indicação da categoria a que concorre, nos termos do Nº 10. CATEGORIAS DE PROVA, do presente Regulamento;

**d**) Indicação da casta nos varietais;

**e**) Quantidade disponível em garrafas para venda correspondente à amostra em causa;

**f**) Boletim de análise físico-química actualizado, reportando-se à data da última certificação, devidamente validado pela entidade certificadora no caso dos produtos com direito a DO ou IG ou por um laboratório acreditado, no caso dos vinhos de casta e/ou ano de colheita.

**g**) A colocação de uma imagem da garrafa rotulada ou do rótulo e contra-rótulo.

**h**) A colocação da ficha técnica nos vinhos monovarietais de castas portuguesas.

**i**) Comprovativo de Aprovação LAC, para os Vinhos de Ano e/ou Casta

**j**) Documento Comprovativo de certificação pela Entidade Certificadora, relativamente ao Lote a concurso, para vinhos sem a roupagem definitiva;

**k**) Comprovativo de aprovação da rotulagem e respetiva maquete aprovada, com imagem a cores, para vinhos sem a roupagem definitiva.

**3.3.** A validação da inscrição implica, obrigatoriamente, o acompanhamento do respectivo boletim de análise físico-química, nos termos da alínea f) do nº anterior, que deve ser inserido no sistema, acompanhando o acto de inscrição.

**3.4**. A inscrição do produtor, acompanhada dos documentos complementares, deve ser realizada electronicamente no endereço www.concursovinhosdeportugal.pt .

**3.5.** Por cada vinho a Concurso, o concorrente deve liquidar no acto da inscrição, 75 euros acrescidos de IVA, independentemente do número de vinhos inscritos.

**3.6.** As inscrições realizadas até 21 de Fevereiro de 2025 beneficiarão de um desconto de 5 euros por cada vinho a Concurso, desde que naquela data o processo esteja totalmente finalizado, com o pagamento efectuado e com a documentação e amostras entregues, no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente (excepto amostras, provenientes da região Douro & Porto, cuja entrega, deve ser feita directamente no CNEMA - Santarém), até às 17 horas do dia 26 de Fevereiro 2025.

**3.7.** Os vinhos inscritos a partir de 22 de Fevereiro até 21 de Março 2025– que não beneficiam já daquele desconto de 5 euros - deverão ser entregues no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente (excepto amostras, provenientes da região Douro & Porto, cuja entrega, deve ser feita directamente no CNEMA - Santarém), até às 17 horas do dia 25 de Março 2025.

**3.8.** A partir de 22 de Março e até ao dia 26 de Março de 2025, a Organização poderá ainda aceitar inscrições, com uma penalização de 5 euros, sobre o valor base de 75 euros a que se refere o ponto 5 do presente parágrafo e desde que os vinhos sejam entregues, no CNEMA até às 17 horas do dia 28 de Março de 2025.

**3.9.** A inscrição só se torna efectiva após o pagamento integral da mesma e com a entrega dos vinhos no CNEMA ou nas Entidades Certificadoras do Continente (excepto amostras,

provenientes da região Douro & Porto, cuja entrega, deve ser feita directamente no CNEMA - Santarém), nos prazos acima estabelecidos.

**3.10.** Para as amostras provenientes RA dos Açores e da Madeira considera-se como único local de entrega o CNEMA, mantendo-se as datas de entrega acima referidas para as diferentes fases.

**3.11.** Sobre todos os valores mencionados debitados aplica-se IVA à taxa legal em vigor (23%).

**3.12.** O pagamento das inscrições deverá ter na descrição a denominação fiscal da empresa que concorre e o NIF, poderá ser efectuado por transferência bancária para:

**BANCO**: NOVO BANCO \\ **IBAN**: PT500 0070 0000 073820191423 \\ **SWIFT/BIC:** BESCPTPL

ou por cheque endossado à ViniPortugal e enviado para Rua Mouzinho da Silveira, nº 5 1250-165 Lisboa.

**3.13.** As indicações listadas na ficha de inscrição comprometem e responsabilizam o produtor.

**3.14.** A Organização reserva-se o direito de utilizar os meios à sua disposição, para confirmar a veracidade dos produtos a Concurso, designadamente para garantir que os produtos submetidos a Concurso correspondem aos introduzidos no mercado, sob a mesma marca e rótulo.

**3.15.** Os vinhos inscritos para o concurso e com inscrição paga, mas que entraram fora do prazo regulamentar, não serão submetidos à prova, não havendo lugar a devolução da taxa de inscrição.

## 4. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO GERAL

**4.1.** Controlo, classificação e armazenamento das amostras

a) Posteriormente à recepção das amostras é realizado o controlo, catalogação e armazenamento das mesmas. À Organização compete avaliar e corrigir eventuais erros, bem como recusar amostras que não correspondam ao estipulado no presente regulamento.

b) Após verificação dos documentos de registo e dos correspondentes certificados de análises, as amostras são classificadas e organizadas em séries para os painéis de prova, tendo em conta as suas características específicas.

c) O armazenamento das amostras é efectuado em local adequado, seguro e de acesso controlado, sob condições controladas de temperatura e humidade, de forma a serem garantidas as melhores condições de preservação e confidencialidade.

d) Em caso de dúvidas ou anomalias que sejam detectadas ao nível da rotulagem, dos documentos ou do produto, do cumprimento das condições de inscrição ou outras diferenças encontradas, a Organização reserva-se ao direito de cancelar o prémio que possa ter sido atribuído, notificando o interessado e as demais entidades competentes.

**4.2.** Organização das sessões de prova

a) O Concurso decorre em 2 fases, decorrendo a primeira no CNEMA em Santarém, com a avaliação efectuada por um Júri Regular e a 2ª fase, em local a determinar, com a avaliação final efectuada por um Grande Júri.

b) O anonimato é o princípio fundamental do Concurso, efectuando-se sempre a avaliação por recurso a provas cegas.

c) Com o objectivo de ser assegurada a total confidencialidade das amostras em prova, em cada sessão, as respectivas amostras são devidamente preparadas e ordenadas em local adequado e de acesso estritamente reservado, sendo interdita a entrada na área de preparação de amostras a qualquer elemento estranho à Organização.

d) No decurso das sessões de prova, são asseguradas as adequadas condições para o funcionamento da mesma, designadamente no que respeita ao local de realização com acesso reservado, condições de luminosidade e temperatura adequadas, bem como adequados serviços de apoio.

**4.3.** Apresentação das amostras nas sessões de prova

a) Todos os vinhos são provados em séries de, no máximo, 8 amostras.

b) No início de cada sessão de prova e com vista à aferição dos palatos, pode ser apresentado a todos os jurados um vinho, de categoria similar à dos vinhos constantes das séries preparadas para a prova.

c) Tratando-se de uma avaliação em prova cega, a amostra apenas é apresentada ao Presidente de júri, previamente acondicionada numa manga opaca, sem vedante, contendo apenas e de forma visível o número de código que a identifica.

d) O Presidente do júri deve confirmar o código com a listagem da série que lhe foi entregue e só após a sua indicação pode ser servida aos restantes membros do júri.

e) Aos jurados apenas é permitido conhecer o ano de colheita, categoria em que se insere ou a que respeita o vinho em prova e, no caso dos vinhos varietais de castas tradicionais Portuguesas, a que se refere o ponto nº 2 do Parágrafo "2. PRODUTOS ADMITIDOS", conhecer a respectiva casta. Desta forma, está vedada aos membros do júri qualquer informação sobre a Região de proveniência do vinho.

f) Nenhum Presidente de Júri poderá provar vinhos cuja elaboração, directa ou indirectamente, tenham sido da sua responsabilidade.

g) Com o objectivo de assegurar séries relativamente homogéneas, a ordenação e distribuição das amostras é feita de acordo com uma ordem determinada pela Organização, devendo ser evitada a colocação de vinhos do mesmo estilo e produtor numa mesma mesa de Júri.

## 5. JÚRIS

**5.1.** Os membros do Júri Regular e respectivos Presidentes, bem como os membros do Grande Júri são seleccionados pela Organização, em função da sua reconhecida capacidade técnica.

**5.2.** Quer as sessões dos Júris Regulares quer as do Grande Júri serão coordenadas por um Director Técnico a designar pela Organização.

**5.3.** Os júris são constituídos por enólogos, escanções, jornalistas, membros das câmaras de provadores das EC ou OC, chefes de cozinha, profissionais da área da comercialização de vinhos ou enófilos, sendo um deles o Presidente de júri.

**5.4.** O Júri Regular (1º Fase) reunirá nas manhãs dos dias 05, 06 e 07 de Maio, nas instalações do CNEMA, em Santarém.

**5.5.** Cada Júri Regular compreende entre 5 e 7 membros qualificados, dos quais pelo menos 2 deverão ser estrangeiros.

**5.6.** As notas de cada Presidente de júri são contabilizadas na avaliação da amostra, com peso igual às notas atribuídas pelos restantes membros do seu júri.

**5.7.** A pontuação final resultará da média aritmética das classificações dos provadores, com a exclusão dos extremos (notas mais baixa e mais alta).

**5.8.** O número total de júris é fixado pela Organização em função do número de amostras apresentadas a Concurso.

**5.9.** O Grande Júri (2ª fase) reunirá nas manhãs dos dias 08 e 09 de Maio, em Viseu para avaliar todos os vinhos que obtiveram classificação de Medalha de Ouro e atribuir as Grandes Medalhas de Ouro e seleccionando os Melhores de cada categoria conforme o ponto 7.6.

**5.10**. O Grande Júri é constituído por 5 a 7 elementos, todos de elevada reputação internacional, sendo pelo menos 3 estrangeiros e os restantes Portugueses um dos quais, obrigatoriamente, será o Director Técnico.

## 6. FICHA DE PROVA

A ficha de prova apresenta-se informaticamente adaptada, em software previamente seleccionado pela Organização.

## 7. PRÉMIOS

**7.1.** O número de medalhas a atribuir cumpre com o disposto na alínea d) do artigo 24º da Portaria nº 26/2017, de 13 de Janeiro, alterada pela Portaria n.º 130/2018, de 09 de Maio; pela Portaria n.º 325/2019, de 20 de Setembro, pela Portaria 312/2022, de 29 de Dezembro, e pela Portaria 235/2024, de 4 de Dezembro.

**7.2.** A soma total das medalhas atribuídas às amostras que receberem os melhores resultados, não pode ultrapassar 30% do número total de vinhos a Concurso.

**7.3.** Aos vinhos que em sede de Júri de Prova, tenham obtido pontuação conforme as abaixo referenciadas, serão atribuídos os seguintes prémios:

a) Vinhos com **90 ou mais pontos e até o máximo de 10% dos vinhos inscritos**, na categoria em causa, atribuição de **MEDALHA de OURO**;

b) Vinhos com **mais de 84 pontos**, **e até que perfaçam um total de 30% dos vinhos inscritos no Concurso,** atribuição de **MEDALHA de PRATA**;

**7.4.** Os vinhos que na 1ª Fase (Júri Regular) tenham obtido a pontuação correspondente a Medalha de Ouro serão submetidos a uma avaliação, a levar a efeito pelo Grande Júri, com vista à atribuição dos Prémios **GRANDE MEDALHA DE OURO**, até ao limite máximo de 2,5% do número de vinhos inscritos, garantindo-se, porém, um mínimo de 2 GO por categoria, desde que o Grande Júri considere os mesmos aptos a receber aquela distinção.

**7.5.** A atribuição do Prémio **GRANDE MEDALHA DE OURO** será feita com base na média aritmética das notas atribuídas pelos membros do Grande Júri.

**7.6.** Os vinhos com maior pontuação atribuída pelo Grande Júri serão designados:

**"Melhor Vinho Tinto 2025" (Categoria A)**

**"Melhor Vinho Branco 2025" (Categoria A)**

**"O Melhor Varietal Tinto 2025" (Categoria A)**

**"O Melhor Varietal Branco 2025" (Categoria A)**

**"Melhor Espumante 2025" (Categoria B)**

**"Melhor Licoroso 2025" (Categoria C)**

**7.7.** A atribuição do Prémio "**Melhor Vinho 2025**" não incidirá sobre os vinhos Licorosos, podendo ser um vinho de lote, varietal ou espumante.

**7.8** A atribuição do Prémio "Melhor" em cada categoria só abrange os vinhos que tiveram direito a Medalha de Grande Ouro.

## 8. MENÇÃO DAS MEDALHAS ATRIBUÍDAS

**8.1.** Aos vinhos que tenham sido classificados com uma medalha, será atribuído um diploma pela Organização do **CVdP / WPT Challenge**. Este diploma identifica de forma inequívoca a amostra que obteve a medalha.

**8.2.** A Organização disponibilizará aos interessados, os autocolantes respeitantes às medalhas a colocar no rótulo ou contra-rótulo, em número correspondente ao volume declarado na ficha de inscrição sendo o preço de cada unidade de 0,035 € acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

**8.3.** Nos casos em que os operadores não tenham adquirido os autocolantes a que se refere o número anterior, a referência à medalha atribuída pelo **CVdP / WPT Challenge** através de publicidade que faça uso da designação e/ou do logo do Concurso Vinhos de Portugal será efectuada contra o pagamento à Organização do Concurso, pelo titular do vinho, do valor correspondente ao produto do número de litros declarados pelo valor de 0,025 euros/litro.

**8.4.** No caso de não cumprimento do disposto no ponto 8.3. o titular da marca será impedido de inscrever quaisquer outros vinhos, cuja título de propriedade ou uso da marca seja sua, na edição seguinte do Concurso Vinhos de Portugal, sendo este impedimento aplicável a terceiros que em seu nome pretendam inscrever a marca em causa.

## 9. REGRAS GERAIS

**9.1.** Os resultados do Concurso não são susceptíveis de recurso.

**9.2.** Toda a informação declarada na ficha de inscrição é da inteira responsabilidade dos signatários.

**9.3.** A Organização pode controlar a veracidade das informações contidas na ficha de inscrição, usando os meios legais ao seu dispor.

**9.4.** A participação neste Concurso implica a aceitação das cláusulas do presente regulamento.

## 10. CATEGORIAS DE PROVA

**10.1.** A Organização reserva-se ao direito de suprimir as categorias que não comportem um número mínimo de 8 vinhos, situação que a ocorrer será colmatada com a inclusão dos vinhos em causa, na categoria mais próxima.

**10.2.** Cada amostra só pode estar inscrita numa única categoria.

**10.3.** O presente regulamento do **CVdP / WPT Challenge** dirige-se exclusivamente aos produtores que apresentem vinhos das categorias seguintes:

**GRUPO A.1 – Vinhos com "DO", "IG" ou de Ano e/ou Casta, de lote ou de castas não tradicionais portuguesas,** podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos, tendo de apresentar uma sobrepressão devida ao CO2 inferior a 1 bar a 20ºC.

**GRUPO A.2. – Vinhos Varietais ou Estremes com "DO", "IG" ou de Ano e/ou Casta,**

Concorrem nesta categoria os vinhos de castas tradicionais Portuguesas, constantes da listagem do Anexo 1, podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos, tendo de apresentar uma sobrepressão devida ao CO2 inferior a 1bar a 20ºC.

**GRUPO A.3. Vinhos Doces ou Colheitas Tardias com "DO", "IG" ou de Ano e/ou Casta,**

Vinhos doces com características organolépticas específicas.

**GRUPO B – ESPUMANTES com "DO", "IG" ou de Ano e/ou Casta,** podendo ser Brancos, Rosados ou Tintos, devendo apresentar, a 20ºC, uma sobrepressão devida ao CO2 em solução, igual ou superior a 3 bar.

**GRUPO C – VINHOS FORTIFICADOS "DO" ou "IG"**

Concorrem nesta categoria os vinhos licorosos com teor alcoólico adquirido> 15% e <22% vol. 20ºC.

## 11. ENDEREÇOS E CONTACTOS OFICIAIS DO CONCURSO

1. O endereço electrónico oficial o concurso é concursovinhos@viniportugal.pt
2. O contacto telefónico é +351 213 569 898 / Isabel Rebelo
3. A inscrição no concurso far-se-á através de www.concursovinhosdeportugal.pt

| COD_IVV | DESCRITIVO_IVV |
|---|---|
| 477 | Acolon |
| 478 | Aglianico |
| 1 | Agronómica |
| 2 | Água Santa |
| 4 | Alfrocheiro / Tinta Bastardinha |
| 5 | Alicante Bouschet |
| 6 | Alicante Branco / Boal de Alicante (15) |
| 7 | Almafra |
| 8 | Almenhaca |
| 9 | Alvadurão |
| 10 | Alvar |
| 11 | Alvar Roxo |
| 12 | Alvarelhão / Brancelho |
| 14 | Alvarelhão Ceitão |
| 15 | Alvarinho |
| 160 | Alvarinho Lilás |
| 16 | Amaral |
| 17 | Amor-Não-Me-Deixes |
| 18 | Amostrinha |
| 19 | Antão Vaz |
| 20 | Aragonez / Tinta Roriz / Tempranillo |
| 21 | Aramon |
| 479 | Arinarnoa |
| 22 | Arinto / Pedernã |
| 23 | Arinto do Interior |
| 283 | Arinto dos Açores / Terrantez da Terceira |
| 24 | Arinto Roxo |
| 25 | Arjunção |
| 26 | Arnsburger |
| | Arvine Petite |
| 27 | Assaraky |
| 28 | Avesso |
| 29 | Azal |
| 539 | Bacchus |
| 31 | Baga |
| 33 | Barcelo |
| 34 | Barreto |
| 35 | Bastardo / Graciosa |
| 36 | Bastardo Branco |
| 37 | Bastardo Roxo |
| 39 | Batoca / Alvaraça / Callum (12) |
| 40 | Beba |
| 41 | Bical / Borrado das Moscas |
| 42 | Boal Barreiro |
| 43 | Boal Branco |
| 44 | Boal Espinho |
| 45 | Bonvedro |
| 46 | Borraçal |
| 48 | Branca de Anadia |
| 49 | Branco Desconhecido |
| 50 | Branco Especial |
| 13 | Branco Gouvães / Alvarelhão Branco |
| 52 | Branco Guimarães |
| 53 | Branco João |
| 138 | Branco Valente |
| 54 | Branda |
| 55 | Branjo |
| 480 | Cabernet Cubin |
| 481 | Cabernet Dorsa |
| 57 | Cabernet Franc |
| 482 | Cabernet Mitos |
| 58 | Cabernet Sauvignon |
| 59 | Cabinda |
| 60 | Cainho |
| 61 | Caladoc |
| 62 | Calrão |
| 63 | Camarate |
| 64 | Campanário |
| 65 | Caracol |
| 66 | Caramela |
| 68 | Carignan |
| 483 | Carmenère |

| | |
|---|---|
| 69 | Carrasquenho |
| 70 | Carrega Branco |
| 71 | Carrega Burros |
| 73 | Cascal |
| 74 | Casculho |
| 75 | Castália |
| 76 | Castelã |
| 77 | Castelão / João de Santarém (1) / Periquita (2) |
| 78 | Castelão Branco |
| 79 | Castelino |
| 80 | Castelo Branco |
| 81 | Casteloa |
| 82 | Cerceal Branco |
| 83 | Cercial / Cercial da Bairrada (3) |
| 484 | Chambourcin |
| 84 | Chardonnay |
| 85 | Chasselas |
| 88 | Chasselas Cioutat / Chasselas Salsa |
| 86 | Chasselas Roxo |
| 87 | Chasselas Sabor |
| 89 | Chenin / Chenin Blanc |
| 90 | Cidadelhe |
| 91 | Cidreiro |
| 92 | Cinsaut |
| 93 | Códega do Larinho |
| 94 | Colombard / Semilão |
| 95 | Complexa |
| 96 | Concieira |
| 97 | Coração de Galo |
| 98 | Cornichon |
| 99 | Cornifesto |
| 100 | Corropio |
| 101 | Corval |
| 102 | Corvo |
| 485 | Cot / Malbec |
| 103 | Crato Espanhol |
| 104 | Dedo de Dama |
| 105 | Deliciosa |
| 106 | Diagalves |
| 107 | Doçal |
| 108 | Doce |
| 486 | Dolcetto |
| 110 | Dona Joaquina |
| 111 | Donzelinho Branco |
| 112 | Donzelinho Roxo |
| 113 | Donzelinho Tinto |
| 114 | Dorinto / Arinto do Douro (4) |
| 487 | Dornfelder |
| 488 | Douradinha |
| 489 | Durif / Petite Syrah |
| 115 | Encruzado |
| 116 | Engomada |
| 117 | Esgana Cão Tinto |
| 118 | Esganinho |
| 119 | Esganoso |
| 120 | Espadeiro |
| 121 | Espadeiro Mole |
| 122 | Estreito Macio |
| 124 | Fepiro |
| 125 | Fernão Pires / Maria Gomes |
| 126 | Fernão Pires Rosado |
| 127 | Ferral |
| 490 | Feteasca Alba |
| 67 | Folgasão / Terrantez (5) |
| 129 | Folgasão Roxo |
| 109 | Folha de Figueira / Dona Branca |
| 131 | Fonte Cal |
| 132 | Galego |
| 133 | Galego Dourado |
| 134 | Galego Rosado |
| 135 | Gamay |
| 136 | Generosa |
| 137 | Gewürztraminer |

| | |
|---|---|
| 140 | Gonçalo Pires |
| 139 | Gouveio / Godelho (9) |
| 143 | Gouveio Estimado |
| 144 | Gouveio Preto |
| 145 | Gouveio Real |
| 146 | Gouveio Roxo |
| 148 | Grand Noir |
| 149 | Grangeal |
| 150 | Granho |
| 491 | Greco / Greco di Tufo |
| 151 | Grenache |
| 492 | Grüner Veltliner |
| 153 | Jacquère |
| 154 | Jaen / Mencia |
| 155 | Jampal |
| 156 | Labrusco |
| 157 | Lameiro |
| 158 | Larião |
| 159 | Leira |
| 493 | Lemberger / Blaufränkisch |
| 494 | Liliorila |
| 161 | Listrão |
| 162 | Loureiro |
| 163 | Lourela |
| 164 | Lusitano |
| 165 | Luzidio |
| 166 | Malandra |
| 167 | Malvarisco |
| 168 | Malvasia |
| 30 | Malvasia Babosa |
| 169 | Malvasia Bianca |
| 170 | Malvasia Branca |
| 172 | Malvasia Cabral |
| 173 | Malvasia Cândida |
| 174 | Malvasia Cândida Roxa |
| 171 | Malvasia de São Jorge / Malvasia (5) / Malvazia (5) |
| 175 | Malvasia Fina / Boal (5) / Bual (5) |
| 176 | Malvasia Fina Roxa |
| 123 | Malvasia Parda / Farinheira |
| 178 | Malvasia Preta |
| 229 | Malvasia Preta Roxa / Pinheira Roxa |
| 179 | Malvasia Rei / Listrão (11) |
| 180 | Malvasia Romana |
| 181 | Malvia |
| 182 | Malvoeira |
| 183 | Manteúdo |
| 184 | Manteúdo Preto |
| 186 | Marquinhas |
| 495 | Marsanne |
| 496 | Marselan |
| 187 | Marufo / Mourisco Roxo |
| 188 | Melhorio |
| 189 | Melra |
| 190 | Merlot |
| 191 | Mindelo |
| 194 | Mondet |
| 195 | Monvedro |
| 196 | Moreto |
| 197 | Moscadet |
| 198 | Moscargo |
| 199 | Moscatel Galego Branco / Muscat à Petits Grains |
| 200 | Moscatel Galego Roxo / Moscatel Roxo (6) |
| 201 | Moscatel Galego Tinto |
| 202 | Moscatel Graúdo / Moscatel-de-Setúbal (6) |
| 203 | Moscatel Nunes |
| 204 | Mourisco |
| 205 | Mourisco Branco |
| 206 | Mourisco de Semente |
| 207 | Mourisco de Trevões |
| 209 | Mulata |
| 210 | Müller Thurgau |
| 211 | Naia |
| 497 | Nebbiolo |

| | |
|---|---|
| 212 | Negra Mole |
| 498 | Nero |
| 499 | Nero d' Avola |
| 213 | Nevoeira |
| 214 | Padeiro |
| 215 | Parreira Matias |
| 216 | Patorra |
| 218 | Pé Comprido |
| 219 | Pedral |
| 220 | Perigó |
| 221 | Pero Pinhão |
| 222 | Perrum |
| 223 | Petit Bouschet |
| 500 | Petit Manseng |
| 224 | Petit Verdot |
| 225 | Pexem |
| 226 | Pical / Piquepoul Noir |
| 227 | Pilongo |
| 230 | Pinot Blanc |
| 231 | Pinot Gris / Pinot Grigio |
| 185 | Pinot Noir |
| 233 | Pintosa |
| 234 | Português Azul / Blauer Portugieser |
| 235 | Praça |
| 236 | Preto Cardana |
| 237 | Preto Martinho |
| 238 | Primavera |
| 239 | Promissão |
| 240 | Rabigato |
| 241 | Rabigato Franco |
| 242 | Rabigato Moreno |
| 243 | Rabo de Anho |
| 244 | Rabo de Lobo |
| 245 | Rabo de Ovelha |
| 247 | Ramisco |
| 249 | Ratinho |
| 250 | Ricoca |
| 251 | Riesling |
| 252 | Rio Grande |
| 253 | Roal |
| 254 | Rodo |
| 255 | Roseira |
| 501 | Rotgipfler |
| 256 | Roupeiro Branco |
| 502 | Roussanne |
| 257 | Roxo Flor |
| 258 | Roxo Rei |
| 259 | Rufete / Tinta Pinheira |
| 56 | Samarrinho / Budelho |
| 503 | Sangiovese |
| 263 | Santareno |
| 264 | Santoal / Boal de Santarém (1) |
| 265 | São Mamede |
| 267 | Sarigo |
| 268 | Sauvignon / Sauvignon Blanc |
| 269 | Seara Nova |
| 271 | Semillon / Boal do Douro (13) |
| 272 | Sercial / Esgana Cão |
| 273 | Sercialinho |
| 274 | Sevilhão |
| 276 | Sezão |
| 261 | Síria / Roupeiro / Códega / Crato Branco (10) |
| 277 | Syrah / Shiraz |
| 278 | Tália / Ugni Blanc / Trebbiano Toscano |
| 193 | Tamarez / Molinha |
| 280 | Tannat |
| 281 | Teinturier |
| 282 | Terrantez |
| 284 | Terrantez do Pico |
| 285 | Tinta |
| 286 | Tinta Aguiar |
| 287 | Tinta Aurélio |
| 288 | Tinta Barroca |

| | |
|---|---|
| **217** | **Tinta Caiada / Pau Ferro / Tinta Lameira** |
| **291** | **Tinta Carvalha** |
| **32** | **Tinta da Barca** |
| **3** | **Tinta de Alcobaça (7) / Alcoa** |
| **38** | **Tinta de Lisboa (8) / Bastardo Tinto** |
| **292** | **Tinta Fontes** |
| **293** | **Tinta Francisca** |
| **141** | **Tinta Gorda** |
| **72** | **Tinta Grossa / Carrega Tinto** |
| **296** | **Tinta Martins** |
| **297** | **Tinta Mesquita** |
| **298** | **Tinta Miúda** |
| **192** | **Tinta Negra / Molar / Saborinho** |
| **300** | **Tinta Penajoia** |
| **301** | **Tinta Pereira** |
| **302** | **Tinta Pomar** |
| **304** | **Tinta Tabuaço** |
| **305** | **Tintem** |
| **306** | **Tintinha** |
| **307** | **Tinto Cão** |
| **308** | **Tinto Pegões** |
| **309** | **Tinto Sem Nome** |
| **311** | **Touriga Fêmea** |
| **312** | **Touriga Franca /Touriga Francesa (17)** |
| **313** | **Touriga Nacional** |
| **314** | **Trajadura / Treixadura** |
| **315** | **Transâncora** |
| **316** | **Trigueira** |
| **317** | **Trincadeira / Tinta Amarela / Trincadeira Preta / Crato Preto (10)** |
| **318** | **Trincadeira Branca** |
| **319** | **Trincadeira das Pratas / Boal do Sul (14) / Tamarez do Sul (16)** |
| **320** | **Triunfo** |
| **321** | **Uva Cão** |
| **322** | **Uva Cavaco** |
| **324** | **Valbom** |
| **325** | **Valdosa** |
| **327** | **Valveirinho** |
| **328** | **Varejoa** |
| **329** | **Vencedor** |
| **504** | **Verdejo** |
| **330** | **Verdelho** |
| **331** | **Verdelho Roxo** |
| **332** | **Verdelho Tinto** |
| **333** | **Verdial Branco** |
| **334** | **Verdial Tinto** |
| **476** | **Vermentino** |
| **335** | **Vinhão / Sousão** |
| **336** | **Viognier** |
| **337** | **Viosinho** |
| **338** | **Vital / Malvasia Corada** |
| **339** | **Xara** |
| **340** | **Zé do Telheiro** |
| **341** | **Zinfandel** |

Notas:

(1) Apenas na rotulagem da DO «DoTejo», sub-região de Santarém
(2) Apenas na rotulagem conforme ponto 1-A do artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 3201/90, com a redação dada pelo Regulamento (CE) n.º 609/97
(3) Apenas na rotulagem da DO Bairrada.
(4) Apenas na IGP Duriense, DOC Douro e DOC Porto.
(5) Apenas na rotulagem da DOP Madeira
(6) Apenas na rotulagem do Vinho Licoroso DOP de Setúbal.
(7) Apenas na rotulagem da DO «Encostas d'Aire», sub-região Alcobaça.
(8) Apenas na rotulagem da IGP Lisboa
(9) Godelho apenas na rotulagem da DO Trás-os-montes e da IG Transmontano
(10) Crato Branco e Crato Preto apenas na rotulagem das DO Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira da IG Algarve
(11) Listrão apenas na rotulagem DO «Madeira» e «Madeirense» e IG «Terras Madeirenses»
(12) Callum apenas na rotulagem da DO Beira Interior e IG Terras da Beira
(13) Boal do Douro apenas na rotulagem da DO Porto, Douro e IG Duriense
(14) Boal do Sul apenas na rotulagem da DO Douro
(15) Boal de Alicante apenas na rotulagem da DO Alentejo e Douro e IG Alentejano
(16) Tamarez do Sul apenas na rotulagem da DO Alentejo e IG Alentejano
(17) Touriga Francesa apenas na rotulagem da DO Porto, Douro e IG Duriense.

**AS castas abaixo não podem ser utilizadas na rotulagem de produtos não certificados com indicação de casta (Portaria n.º 199/2010 e Portaria n.º 323/2015):**

| |
|---|
| **Alvarinho** |
| **Alvarinho -Lilás** |
| **Greco / Greco -di -Tufo** |
| **Labrusco** |
| **Nebbiolo** |
| **Nero -d'Avola** |
| **Sangiovese** |
| **Vermentino** |